

# 닭고기 등급판정 적용방법

원 경 환 과장  
축산물등급판정소 사업본부

## 1. 닭고기 등급판정에 대한 이해

국내산 닭고기의 품질향상과 유통구조 개선을 위한 닭고기 등급제도는 지난 2003년부터 시범사업 형태로 추진되다 등급판정 수수료 징수의 문제 등으로 인해 잠정 중단하게 되었으며, 닭고기 품질에 대한 소비자의 요구를 반영한 2006년 12월 농림부의 닭고기 등급판정 재개방침에 의거하여 금년 3월부터 등급제도가 재개되었다.

닭고기 등급판정은 닭의 특성과 품질특성을 고려해 등급을 판정하게 된다.

닭고기는 생체중량이 1.5kg 정도인 소형가축으로 대량 사육·도축·유통되는 산업구조와 불포화지방산이 다량으로 함유되어 있어 산패가 쉽고, 품질저하가 심해 그 취급이 어려운 특성이 있다. 또한 생산부터 소비까지 계열화되어 있어 도계장에서 생산되는 닭고기 제품은 100여 종류 이상으로 다양한 형태로 가공·유통되

는 특성을 가지고 있다.

이런 특성을 고려했을 때 닭고기 등급판정은 현실적으로 접근하는데 많은 어려움이 있는 것이 사실이다. 소·돼지와 같이 중대형 가축은 크기가 크고 거래단위가 개체단위로 이뤄지는 경우 도체상태에서 등급을 판정하게 되지만, 닭고기·계란과 같이 크기가 작고 거래단위도 대량으로 이뤄지는 경우의 등급판정은 개체단위가 아닌 Lot 단위로 이뤄진다. 하지만 등급판정의 결과가 최종 소비자가 구매하는 제품단위에 표시되기 때문에 보다 효과적이라는 장점도 있다.

따라서 닭고기 등급제도가 국내 닭고기 산업의 품질향상과 유통구조 개선이라는 목적을 이루기 위해서는 실제 현장에서 얼마나 객관적인 기준을 제시해 적용하는 것이 필수요인이 될 것이다. 하지만 국내 많은 도계장의 현장여건은 서로 다르고, 자체적인 품질관리 수준도 차이가 있는 실정이다.

이런 문제로 인해 등급제도의 필요성이 거론되고 있으며 닭고기 시장에서 개별기업의 품질관리는 브랜드로 표현되고 국가적인 차원에서의 품질관리인 등급제도는 해당산업 전반에 합리적인 룰(Rule)을 제시하여 원활한 거래를 유도하고, 닭고기 전반에 대한 소비자 신뢰를 높임으로써 지속적인 소비를 창출하는데 도움을 주는 등 서로 다른 측면이 있다.

따라서 닭고기 등급제도의 실시로 인해 국내 도계장의 전반적인 품질관리 기준을 제시하게

되며 이러한 기준의 제시는 상위 브랜드에는 자사 품질의 보증절차를 강화하게 되면서 다른 브랜드에게는 품질관리의 지표를 제시하게 된다. 그러므로 닭고기 등급제도가 공통적인 거래의 지표로써 공인된 품질기준을 제시하는 것은 생산물량 위주의 산업구조를 개선하여 품질 향상 뿐만 아니라 생산 및 유통의 체질을 개선하여 보다 합리적인 발전모델을 제시할 것으로 판단된다.

이와 같이 닭고기 등급제도가 목적하는 바를 이루기 위해서는 무엇보다도 닭의 품질특성과 현장상황을 충분히 고려해 등급판정 업무를 수행해야 한다. 이를 달리 설명하면 어떻게 등급판정을 해야 국내 닭고기의 품질향상과 유통구조를 개선하는데 도움이 될 것인가 하는 고민이다.

축산물등급판정소에서는 이러한 제도목적을 달성하고 보다 효과적인 제도운용을 위해 닭고기 등급판정 적용방법을 마련했다. 이는 다양한 형태의 제품과 작업장간의 서로 다른 현장상황을 고려하여 자체적인 품질관리를 요구하고 있다. 따라서 닭고기 등급판정 방법은 도계장의 현장상황에 맞게 등급판정 방법을 구체화하여 효율적인 판정업무를 수행하면서 등급닭고기 수요충족과 제도의 활용도를 제고하는 것으로 방향을 설정했다.

이러한 닭고기 등급제도가 재개되는 시점에서 닭고기 등급판정은 어떤 방법으로 실시되는지 소개함으로써 등급제도가 올바르게 정착되는 계기가 되었으면 한다.

## 2. 닭고기 등급판정 적용방법

### 1) 닭고기 등급판정 방법

닭고기 등급판정과 관련된 규정은 농림부 고시 제2004-66호(2004.11.6)와 축산물등급판정소 공고 제2005-1호(2005.2.11)에 마련되어 있다. 관련규정에서 언급하고 있는 닭고기 등급판정 방법은 전수판정, 롯트(Lot)단위 판정, 생산공정별 판정 등 크게 3가지로 구성되어 있으며, 기본적으로 표본판정방법을 원칙으로 하고 있다.

전수판정은 등급판정이 신청된 닭도체를 한 마리씩 개체별로 등급판정을 하는 방법이며, 롯트(Lot)단위 판정은 등급판정 신청된 롯트의 크기에 따라 적정수의 표본을 무작위로 추출하여 등급판정하는 방법이다. 마지막으로 생산공정별 판정은 원료육의 선별, 정선·포장 등 일련의 작업과정에서 표본을 추출하여 등급판정하는 방법이다.

이와 같은 각각의 등급판정 방법은 최대한 작업장의 생산성을 저해하지 않도록 현장상황에 맞춰 적용하게 된다.

닭고기 등급판정을 위한 기본적인 조건은 작업장에서 자체품질관리원이 등급판정을 받고자 하는 제품을 선별·정선하여 별도로 제공해야 한다는 점이다.

이를 위해 시행작업장 경영자는 등급판정사와 자체품질관리원의 지정·교육, 등급판정 장소 등 등급판정 업무가 원활히 수행될 수 있도록

# 닭고기 등급판정 재개

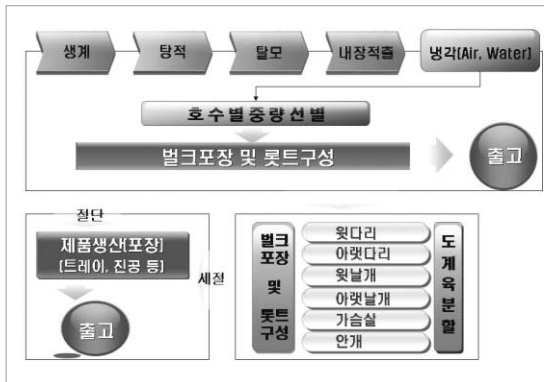
록 협의하여 해당 작업장에서의 등급판정을 위한 생산공정을 마련하여 관리하게 된다.

등급판정 시행작업장의 등급닭고기 생산공정은 작업장의 현장상황을 고려하여 설정되지만 등급판정을 통한 최종 제품의 품질을 관리하는데 몇 가지 기본원칙이 적용되고 있다. 이 작업장의 기본적인 작업공정은 다음과 같다.

## 2) 도계장의 기본 작업과정

도계장의 작업공정은 도축과정, 분할과정, 제품생산과정으로 크게 3가지로 분류할 수 있다(〈그림 1〉 참조). 도축과정은 시간당 7,200수 정도의 빠른 도계속도로 닭도체의 품질을 분류할 수

〈그림 1〉 살모넬라 감염에 의한 난황 흡수 불량증



있는 별도의 품질관리 라인이 없는 실정이다.

이러한 도계과정을 거쳐 중량분류와 명·파계의 경우에는 인력으로 이뤄지기도 한다. 또한 작업장마다 자체적인 경영여건에 따라 작업과정을 설정하고 있어 다양한 작업방법이 운용되고 있다.

최근 일부 도계장에서 기계적인 방법으로 도

축라인에서 품질을 관리(평가)하는 시스템을 도입하고 있으나, 아직까지는 완전하게 최종제품의 품질관리에 적용되지는 못하고 있는 실정이다. 향후에는 도계라인에서 기계적인 자동품질검사시스템 구축이 가속화 될 것으로 예상되고 있다. 기계적인 품질관리에서 가장 중요한 사항은 품질에 따라 적절한 위치로 분류(Dropping)하는데 중량과 작업공정을 고려한 작업장 전반의 품질관리체계와 함께 이뤄져야 한다는 점일 것이다.

분할과정은 도축이 완료된 도체를 가슴, 다리, 날개로 대분할 한 후, 이를 다시 가슴살·안심과 넓적다리(Thigh)와 아랫다리(북채, Drumstick), 윗날개(봉), 아랫날개(윙)로 소분할하며, 넓적다리의 경우 발골과정을 거치는 단계로 구성되어 있다.

이 과정은 주로 기계적인 방법으로 수행되나 규격이 맞지 않은 도체나, 명·파계의 경우에는 인력으로 이뤄지기도 한다. 또한 작업장마다 자체적인 경영여건에 따라 작업과정을 설정하고 있어 다양한 작업방법이 운용되고 있다.

최종제품이 생산되는 제품생산과정은 도계과정과 분할과정에서 생산된 도체와 부분육을 다양한 품목의 제품으로 포장하는 단계로 제품 및 포장형태에 따라 다수의 장소에서 이뤄지고 있다.

이러한 도축장의 기본작업 과정의 특성으로 인해 등급판정 방법을 적용하는데 많은 어려움이 있다. 이는 비록 명·파계 등 결함이 있는 도

체(B급)라도 부분육으로 가공할 경우 품질이 나쁘다고 할 수 없어 부분육 등급판정이 필요하게 되었으며, 닭고기 가공형태 및 포장방법 등에 따라 다양한 품목의 제품을 다수의 장소에서 생산하고 있어 등급판정 동선이 복잡하고 판정인력 소요가 많이 발생하게 된다.

따라서 닭고기 등급판정을 효과적으로 수행하기 위해서는 작업장 자체적인 품질관리 체계를 구축함으로써 생산성 저하 방지와 등급판정 업무를 원활히 수행할 수 있도록 등급닭고기 생산공정을 별도로 마련해 적용하게 된다.

### 3) 닭고기 등급판정 적용방법

도계장에서 닭고기 등급판정을 효과적으로 수행하기 위해서는 기본적인 작업과정과 작업장 자체적인 품질관리체계를 구축하고, 등급판정사와 작업원간의 커뮤니케이션을 통해 등급닭고기에 대한 신뢰를 구축하게 된다.

이를 체계적으로 수행하기 위해 ① 제품 및 포장형태별로 등급닭고기 생산공정을 마련하고, ② 자체품질관리원 지정 및 교육, ③ 등급닭고기 생산공정 점검 및 농가별 품질상태 판정, ④ 작업장내 등급판정 확인 및 등급표시 스티커(포장지) 제작·관리 등의 형태로 등급판정 업무를 수행한다.

#### (1) 제품 및 포장형태별 등급닭고기 생산공정

등급닭고기의 유통형태에 따른 제품 및 포장형태에 따른 등급판정 방법은 식육가공장 등 대

량수요처에 공급되는 닭고기(도체 및 부분육)의 경우 벌크포장한 Lot단위로 등급판정을 실시하고, 부분육을 세절한 제품의 경우 벌크포장상태에서 등급판정사가 판정한 원료육을 사용해 자체품질관리원이 세절·포장하고, 생산실적을 등급판정사에게 제출하며, 등급판정사는 이러한 제품생산이 적절한 절차에 따라 이행되고 있는지를 점검하게 된다(<표 1> 참조).

<표 1> 닭고기 제품 및 포장형태별 등급판정 방법

제품형태	포장형태	판정 장소	주요내용
통닭	벌크	중량분류 단계	기준등급, 생산일 등을 표기하여 Lot를 구성하여 등급판정 신청(대량수요처 판매용)
	개별	포장라인	등급판정사와 협의하여 생산공정 관리방안을 마련하되, 가급적 포장전에 등급판정
부분육	벌크(원료육)	도계육 분할	품질수준, 생산일 등을 표기하여 Lot를 구성하여 등급판정 신청(등급판정육으로 사용)
	개별	포장과정	자체품질관리원이 등급판정 받은 원료육으로 생산하고, 생산실적을 제출

이와 같은 등급판정 방법을 적용하기 위해서는 등급적용 품목 및 포장형태를 고려해 등급닭고기를 생산하는 공정별로 등급판정 장소를 등급판정사와 협의하여 지정하고 작업장별로 판정장소에 일련번호를 부여하여 관리해야 한다. 부분육은 원료상태(벌크)에서 판정할 수 있도록 작업과정을 개선하는 것이 생산효율을 제고하게 되는데, 이는 ‘등급판정 확인’이 표시된 원

# 닭고기 등급판정 재개

료로 최종제품을 생산하기 때문이다.

또한 등급판정용 닭고기를 등급을 적용하지 않은 품목과 쉽게 구별할 수 있도록 구획하여 관리(Lot, 냉장실)해야 등급판정사와 현장 작업원간의 커뮤니케이션이 원활하게 이뤄지는데 Lot 구성시 박스, 포장지 등을 달리 적용하여 등급닭고기를 구별해야 한다.

제품 및 포장형태별 등급닭고기 생산공정의 세부적인 처리절차에 대해서는 별첨자료를 참조하기 바란다.

## (2) 자체품질관리원 지정 및 교육

등급판정 업무의 원활한 수행을 위해 등급판정사와 도계장 경영자는 자체품질관리원(총괄

〈표 2〉 자체품질관리원 지정 및 담당업무

구분	담당업무	인원	비고
총괄 책임자	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 등급판정 신청 등 행정업무</li> <li>○ 등급닭고기 생산공정 계획 수립</li> <li>○ 현장 관리자 등급판정 관리·교육</li> <li>○ 등급표시 스티커(포장지) 관리업무</li> <li>○ 등급판정사 요청자료 제공</li> </ul>	1명	Q/A 담당자
현장 관리자	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 등급닭고기 품질관리 및 생산</li> <li>○ 등급닭고기 생산실적 기록·제출</li> <li>○ 등급닭고기 생산공정 이행 준수</li> <li>○ 등급판정사가 요청한 사항</li> </ul>	생산공정별로 1명씩 지정	생산반장

책임자 및 현장 관리자)을 지정해 등급판정을 효과적으로 수행할 필요가 있다. 이는 등급판정 실시에 따른 다양한 행정업무와 현장의 품질관리 체계를 구축하는데 목적을 두고 있으며 자체 품질관리원의 담당업무는 〈표 2〉와 같다.

등급판정사는 등급판정 업무수행을 위해 현장 관리자와 협의해 작업원을 대상으로 등급기준을 교육하고 이를 제품생산에 반영하게 된다. 축산물등급판정소에서는 이러한 자체품질관리원을 대상으로 하는 닭고기 품질관리에 대한 교육을 체계적으로 실시할 계획이다.

## (3) 등급닭고기 생산공정 점검 및 농가별 품질상태 판정

등급판정사는 도축과정부터 제품의 보관(냉장실) 및 출고에 이르기까지 작업장의 생산공정 전반에 걸쳐 점검함으로써 등급닭고기의 품질에 영향을 주는 부적합한 요인을 사전에 차단하고 이를 개선하는 것이 목적이다. 등급이 적용되지 않은 제품과 등급판정 대상 품목을 구별하기 위한 목적 이외의 의미는 없으며 이를 위해 1일 2회이상 작업장을 점검한다(〈표 3〉 참조).

또한 닭고기 등급판정은 1차선별·정선작업 등 품질관리를 통해 목표등급(1+등급)에 부합되는지의 여부를 판정하므로 국내 닭고기의 품질수준을 평가하기에는 대표성이 결여되어 제도의 활용도를 제고하고 국내 닭고기의 품질수준을 평가할 수 있는 지표로 활용하기 위해 생산농가에 대한 등급결과 환류체계(Feed-Back

〈표 3〉 등급판정 시행작업장 일일점검표

등급판정 시행작업장 일일점검표				
작업장명 : (No : )		점검일 : 200 . . .		등급판정사 : (서명)
구분	점검내용	점검시간	양호 (O/X)	비고
도축	○ 도체의 품질선별은 적절한가?	:		
	○ 도계일자 표기는 정확히 이루어지고 있는가?	:		
부분육	○ 분할전 도체는 2일 이내에 도계되었는가?	:		
	○ 부위별 원료육의 생산일, 중량, 품질상태 등 표시사항은 정확한가?	:		
원료육냉장고	○ 등급닭고기 원료육의 보관 상태는 양호한가?	:		
	○ 2일 이전에 판정한 원료육은 없는가?	:		
제품냉장고	○ 제품의 취급 상태는 양호한가?	:		
	○ 보관냉장고의 온도관리는 적절한가?	:		
	○ 2일 이상 출고되지 않은 제품은 없는가?	:		
포장출고	○ 제품의 중량은 양호한가?	:		
	○ 등급판정일, 유통기한의 표기는 적절한가?	:		
	○ 등급표시 스티커(포장지)는 적절한 처리절차에 따라 사용하고 있는가?	:		
	○ 최종 제품의 취급 상태는 양호한가?	:		
조치사항				

System) 구축의 기초자료 제공하기 위한 농가 별 품질상태를 판정할 필요가 있다.

이를 위해 등급판정사는 도축과정 중 냉각단계 직후에 일 100수(25수 4회)씩 5일간 월 1회 등급판정을 실시하는 것을 검토하고 있으며, 닭고기 등급제도가 일정수준까지 정착된 시점에서 실시할 계획이다.

(4) 작업장내 등급판정 확인 및 등급표시 스티커(포장지) 제작·관리

이상과 같이 닭고기 등급판정은 등급판정 시행작업장의 자체적인 품질관리 체계와 긴밀한

〈그림 2〉 등급마크(예시)



관계를 형성하여 실시함으로써 등급표시 스티커(포장지)를 관리하고 작업장내에서 등급판정 결과에 대한 작업원과의 커뮤니케이션에 도움이 되는 도구가

필요하게 된다.

이는 닭고기 등급제도가 보다 효과적이고 투명하게 운용될 수 있도록 하는데 기반을 두고 있다. 따라서 등급판정 시행작업장에서는 등급표시 스티커(포장지)의 부정사용을 방지할 수 있도록 스

# 닭고기 등급판정 재개

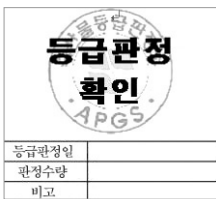
〈표 4〉 등급표시 스티커(포장지) 수불대장

등급표시 스티커(포장지) 수불대장						
□ 작업장명 :			□ 종류 :			
일자	관리구분	사용량	사용누계	잔고	확인	
					담당자	등급판정사

※ 관리구분 : 입고, 출고, 폐기로 구분하여 기입

티커(포장지) 종류별로 수불대장을 작성해 등급판정사에게 제출하고, 등급판정사는 작업장에서 제출한 스티커(포장지)의 사용실적을 등급판정 실적과 대조하여 확인하게 됨으로써 등급표시가 정확하게 이뤄지도록 한다(〈표 4〉 참조).

이와 함께 등급이 표시된 스티커(포장지)에는 각 작업장의 고유코드번호를 기입하도록 하여 〈그림 3〉 ‘등급판정 작업장간에 교차사용을 확인’ 표시



차단하고, 작업장 스스로 철저히 관리하도록 했다(〈그림 2〉 참조).

또한 등급판정사는 등급판정 시행 작업장의 현장상황에서 작업원과의 원활한 커뮤니케이션을 통해 등급닭고기 생산과정에서 등급판정 부적합품의 사용 및 부정 유통을 방지함으로써

등급닭고기 신뢰도 향상에 기여하기 위해 ‘등급판정 확인’ 스티커 및 ‘등급판정 확인 및 이동제한’ 테이프를 활용, 해당 제품에 등급판정 결과를 표시하게 된다(〈그림 3〉 참조).

이는 등급판정 결과 등급적용 부적합품으로 판정된 제품은 자체품질관리원을 통해 재선별을 지시하거나 등급적용을 제한하기 위한 효과적인 수단으로 활용하게 된다(〈그림 4〉 참조).

이러한 등급닭고기 사후관리에 활용되는 도구들은 등급판정 시행작업장에서 등급닭고기의 품질균일성과 신뢰도 향상에 기여할 것이다.

### 3. 닭고기 식육가공장의 등급적용에 대한 제안

지금까지 국내 닭고기 산업의 품질향상과 유

〈그림 4〉 ‘이동제한’ 표시(Tape)

등급판정 부적합품은 등급판정사의 확인없이 외부로 반출할 수 없습니다.

축산물등급판정소                      APGS                      축산물등급판정소                      APGS

통구조 개선이라는 닭고기 등급제도 도입 목적을 효과적으로 수행하기 위한 등급판정 방법을 설명했다. 하지만 학교급식에 납품되는 식재료의 품질기준으로 1등급 닭고기를 권장하는 학교급식법 개정에 따라 최근에 가장 관심있는 식육가공장에서의 등급적용 방안에 대해 제안하겠다.

이러한 제안은 등급제도의 실시는 정부나 등급판정소에서 실시할 수 있지만 이 제도의 활용도를 최대한 높이는 것은 해당 업계의 몫이기 때문이며, HACCP 인증을 받은 식육가공장을 대상으로 의향조사를 실시했지만 자율적인 제도운용의 방향에 맞춰 아직까지도 정확한 방안이 확정되지 않은 이유도 있다. 따라서 국내 닭고기 유통상황과 시장여건에 맞는 등급제도의 보다 구체적인 활용방안을 모두가 고민해 보자는 의미에서

제안하는 것으로 이해해 주시기 바란다.

축산물등급판정소에서는 지난 2월에 국내의 HACCP 인증을 받은 닭고기 식육가공장 24개소를 대상으로 등급제도 실시에 따른 식육가공장의 등급제 적용방안에 대해 의향을 문의한 결과, 등급닭고기를 구입하여 가공·납품하도록 하자는 의견이 대다수로 등급판정 수수료를 부담하면서도 직접 등급판정을 실시하자는 의견에 비해 월등하게 높게 나타났다.

이와 같이 등급닭고기를 구입하여 가공·납품하고, 등급판정 확인서로 품질상태를 확인하는 것이 가장 효과적인 방안으로 인식되고 있지만, 비록 소수일지라도 해당업체의 의견과 국내 닭고기 시장상황을 고려하여 다양한 방안을 고민하고 있음을 다시금 말씀드리며 <표 5>의 검토의견을 참조하기 바란다.

<표 5> 식육가공장의 등급닭고기 구입·가공 및 납품에 대한 검토의견

구분	쟁점사항	검토의견
등급닭고기를 구입하여 가공·납품	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 가공장 명의를 등급판정 확인서 발급</li> <li>○ 등급판정 확인서의 진위와 학교급식에서 확인서만으로 품질보증 가능 논란 발생(확인서 활용도)</li> <li>○ 도계장에서 생산한 닭고기와의 등급표시의 형평성 제기                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 등급닭고기를 사용한 최종제품에 대한 등급표시 요구</li> </ul> </li> <li>○ 원료육 구매원가 상승요인으로 인식                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 명·파계를 원료로 사용</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 도축장에서 등급판정신청인란에 가공장명을 기입·신청하도록 조치하고 확인서 발급</li> <li>○ 닭고기 확인서 검수프로그램을 개발·보급하여 확인서 신뢰도 제고와 가공장에서 생산된 제품의 품질확인에 도움</li> <li>○ 판정제품과 동일한 등급표시는 소비자 혼란이 우려됨으로 가공장에서 재포장한 제품은 확인서로만 확인                         <ul style="list-style-type: none"> <li>※ 스티커 배부 및 별도의 등급표시 방안은 인증제도와 함께 추후 검토</li> </ul> </li> <li>○ 향후에는 등급판정 시행작업장 증가와 시장경제 원칙에 의거 원가상승은 크지 않고, 유통체계 개선이라는 순기능이 강화될 것으로 판단</li> </ul>




# 닭고기 등급판정 재개

식육가공장에서 생산되는 제품의 품질관리를 도계장에서 실시하는 등급판정 결과를 활용하는 것은 닭고기의 품질과 유통상황을 고려한다면 가장 효과적인 방안임에는 틀림이 없으나, 도계장과 식육가공장간의 과도한 경쟁으로 말미암아 장기적인 안목이 아닌 당장의 이익만을 추구한다면 이에 따른 관련업계의 비용은 증가할 수밖에 없다고 본다.

또한 닭고기 등급판정 적용방법에도 고려되었지만 도계장에서 생산되는 제품이나 식육가공장에서 생산되는 제품의 품질 확인은 포장지의 등급표시 유·무가 아니라 언제 도축되어 적절한 품질관리가 이뤄졌느냐 하는 문제이기 때

문에 등급판정 확인서만으로도 충분한 목적이 있다 하겠다. 합리적이고 효과적인 방안 마련에 대한 의견청취는 항상 열려있다.

## 4. 맺는말

닭고기 등급제도는 국내 닭고기 산업의 발전 방안을 모색하는데 도입의 취지가 있으며 많은 우여곡절을 거쳐 재도입 되었다. 이런 제도의 도입을 계기로 닭고기 산업의 합리적 발전방안이 모색되고 보다 효과적인 등급제도로 발전하기 위해 많은 관계자분들의 관심과 지도가 요구된다고 하겠다. 

〈참고자료〉 등급닭고기 생산공정별 처리절차

공정명	처리절차	담당자	비고
도축 및 중량선별	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 도체를 중량 및 자체품질기준에 따라 분류하여 벌크포장</li> <li>○ 중량 및 도축일 표기</li> </ul>	책임자	생산공정점검리스트 작성(2회/1일)
통닭 (벌크포장)	<p>〈등급판정 신청〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 중량별로 구분된 도계육을 등급판정 기준의 A, B, C급 중 목표등급에 따라 기준을 적용하여 선별·구분하여 포장                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1+등급은 A급, 1등급은 B급, 2등급은 C급</li> <li>- 목표등급 및 등급판정일(도축일 참조)을 미리 표시</li> <li>※ 목표등급은 포장지 인쇄 및 스티커로 표시한 등급임</li> </ul> </li> <li>○ 등급판정 신청용 닭도체는 다른 닭고기와 포장지의 색상을 달리하는 등 구분하여 Lot를 구성                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 당일 도축분을 원칙으로 함</li> </ul> </li> <li>○ 일정수량의 Lot를 구성하여 등급판정 신청                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 등급판정 신청서를 작성하여 제출</li> </ul> </li> </ul>	자체품질관리원 지정 (포장반 책임자)	대량수요처

닭고기 등급판정 적용방법

공정명	처리절차	담당자	비고
<p>통닭 (벌크포장)</p>	<p>&lt;등급판정 : Lot단위 판정&gt;                      ○ 상자단위의 Lot 크기에 따라 표본을 추출하여 등급판정 실시                      - 표본상자에는 별도의 “등급판정 확인” 스티커를 부착하여 표시(봉인 또는 재포장)                      ○ 표본상자내의 닭도체를 등급판정하고 기록                      - 별지 4 : 닭고기 등급판정 기록지 작성요령 참조                      ○ 등급판정 결과 목표등급에 미달된 Lot에 대해서는 출고를 보류하고 재선별                      - 출고 및 이동을 금지하는 별도의 테이프로 Taping하여 표시</p>	<p>자체품질 관리원 지정 (포장반 책임자)</p>	<p>대량수요처</p>
<p>통닭 (개별포장)</p>	<p>&lt;등급판정 신청&gt;                      ○ 중량별로 구분된 도계육을 개별포장 장소로 이동(1차 Lot 구성)                      - 중량선별 단계에서 1차로 선별하여 제공                      ※ 중량선별 단계에서 곧바로 정선·선별하여 포장하는 경우에는 1차 Lot 구성 생략                      ○ 자체품질관리원이 등급판정 기준의 A, B, C급 중 목표등급에 따라 기준을 적용하여 정선·분류한 후 2차 Lot 구성                      - 1+등급은 A급, 1등급은 B급, 2등급은 C급                      - 목표등급 및 등급판정일(제조일 참조)을 미리 표시(스티커 또는 포장지에 인쇄)                      ※ 포장작업이 정선·분류와 동시에 이뤄지는 경우에는 2차 Lot 구성은 생략                      ○ 자체품질관리원이 정선·분류한 도계육을 대상으로 개별포장 실시(최종제품 생산)                      - 등급판정이 이뤄지지 않은 경우에는 다른 장소로 이동하지 않고 Lot를 구성(3차 Lot)                      ○ 일정수량의 Lot를 구성하여 등급판정 신청                      - 등급판정 신청서를 작성하여 제출하고, 현장의 자체품질관리원은 생산실적을 기록하여 제출                      &lt;등급판정 : Lot단위 및 생산공정별 판정&gt;                      ○ 상자단위의 Lot 크기에 따라 표본을 추출하여 등급판정 실시                      - 1차, 2차, 3차 Lot 단위에서 등급판정 실시                      - 2차 Lot 또는 연속적인 포장작업 중의 등급판정시에는 1차·3차 Lot의 품질수준을 고려하여 판정</p>	<p>자체품질 관리원 지정 (포장반 책임자)</p>	<p>생산공정별로 자체품질 관리원을 지정</p>

# 닭고기 등급판정 재개

공정명	처리절차	담당자	비고
통닭 (개별포장)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 닭도체를 등급판정하고 기록                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 붙임 : 닭고기 등급판정 기록지 작성요령 참조</li> </ul> </li> <li>○ 등급판정 결과 목표등급에 미달된 Lot에 대해서는 출고를 보류하고 재선별                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 출고 및 이동을 금지하는 별도의 테이프로 Taping하여 표시</li> </ul> </li> </ul>	자체품질 관리원 지정 (포장반 책임자)	생산공정별로 자체품질 관리원을 지정
부분육 (벌크포장)	<p>&lt;등급판정 준비&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 도계육을 부위별로 분할하여 정선·분류                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 도계일로부터 2일 이내의 도체를 분할한 경우에만 등급닭고기 생산용으로 사용</li> <li>※ 기계적 분할로 인한 약간의 외관손상은 허용</li> </ul> </li> <li>○ 자체품질관리원이 등급판정 기준의 A, B, C급 중 목표등급에 따라 기준을 적용하여 정선·분류한 후 Lot 구성(벌크포장)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1+등급은 A급, 1등급은 B급</li> <li>- Lot 단위별 품질수준, 생산일, 중량(kg)을 표시</li> <li>- 벌크포장 상태로 출고할 경우에는 목표등급 및 등급판정일(제조일 참조)을 미리 표시(스티커 또는 포장지에 인쇄)</li> <li>※ 벌크포장 출고는 별도의 Lot를 구성하여 등급판정 신청해야 함.</li> </ul> </li> <li>○ 등급판정사가 판정하지 않은 부분육은 등급닭고기 원료육으로 사용하여서는 안됨.</li> </ul> <p>&lt;등급판정 : 생산공정별 판정&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 작업시간과 부분육 생산량(Lot 크기)을 고려하여 무작위로 등급판정 실시                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 30분에서 90분 간격으로 등급판정 실시</li> <li>- 최소 30개 이상의 부분육을 판정</li> <li>- 벌크포장 출고되는 부분육은 Lot단위 판정 실시</li> </ul> </li> <li>○ 닭도체를 등급판정하고 기록                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 붙임 : 닭고기 등급판정 기록지 작성요령 참조</li> </ul> </li> <li>○ 등급판정 결과 목표등급에 부합한 Lot의 표시사항에 합격여부를 표시                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 등급스티커 또는 등급판정사 확인 표시</li> </ul> </li> <li>○ 등급판정 결과 목표등급에 미달된 Lot에 대해서는 즉시 재선별 또는 등급닭고기 원료육으로 사용 금지</li> </ul>	자체품질 관리원 지정 (포장반 책임자)	부분육 개별포장 원료육 · 대량거래처
부분육 (개별포장) · 추가가공육 (세절육 등)	<p>&lt;등급닭고기 생산공정&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 자체품질관리원이 등급판정사가 판정한 부분육을 원료로 사용하여 포장 및 제품생산                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lot에 표시된 품질수준을 기준으로 등급 표시</li> <li>- 스티커 또는 포장지에 인쇄</li> <li>※ 포장과정에서 품질이 떨어지는 부분육은 자체품질관리원이 선별</li> </ul> </li> </ul>		

## 닭고기 등급판정 적용방법

공정명	처리절차	담당자	비고
부분육 (개별포장) · 추가가공육 (세절육 등)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 지정된 자체품질관리원은 등급닭고기 생산실적을 기록하여 등급판정사에게 제출</li> <li>〈등급판정사 : 등급닭고기 생산공정 관리〉</li> <li>○ 자체품질관리원의 작업과정 등 등급닭고기 생산공정의 이행여부를 수시로 점검                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 생산공정 점검 리스트 작성 : 2회/1일</li> <li>- 자체품질관리원 교육 실시</li> </ul> </li> <li>○ 등급판정한 원료육의 수량과 부분육 생산·출고량을 대조하여 등급판정 신청량 점검                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 회사의 전산자료 활용</li> </ul> </li> </ul>	자체품질 관리원 지정 (포장반 책임자)	부분육 개별포장
추가가공육 (절단육 등)	<ul style="list-style-type: none"> <li>〈등급닭고기 생산공정〉</li> <li>○ 도계육을 절단·포장장소로 이동(Lot 구성)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 중량선별 단계에서 1차로 선별하여 제공</li> </ul> </li> <li>○ 자체품질관리원이 등급판정 기준의 A, B, C급 중 목표등급에 따라 기준을 적용하여 절단하여 제품을 생산</li> <li>○ 자체품질관리원이 정선·절단한 닭고기를 대상으로 최종제품 생산                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 멍 또는 파손된 부위는 절단하기 전에 제거</li> <li>※ 원료육 품질(멍·파계) 및 절단작업과정의 품질관리 수준을 고려해 등급적용여부를 결정함.</li> <li>※ 도체 등급을 절단육에 적용을 원칙으로 함.</li> </ul> </li> </ul>	자체품질 관리원 지정 (포장반 책임자)	원료육 품질상태에 따라 등급적용 결정
추가가공육 (절단육 등)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 지정된 자체품질관리원은 등급닭고기 생산실적을 기록하여 등급판정사에게 제출                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 등급판정 신청서를 작성하여 제출하고, 현장의 자체품질관리원은 생산실적을 기록하여 제출</li> </ul> </li> <li>〈등급판정 : 생산공정별 판정〉</li> <li>○ 작업시간과 생산량을 고려하여 무작위로 등급판정 실시                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 30분에서 90분 간격으로 등급판정 실시</li> <li>- 원칙적으로 절단 전에 등급판정 실시</li> <li>- 원료육(도체)의 품질수준과 작업과정을 고려하여 기준등급 부여</li> </ul> </li> <li>○ 닭도체를 등급판정하고 기록                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 붙임 1 : 닭고기 등급판정 기록지 작성요령 참조</li> </ul> </li> <li>○ 등급판정 결과 목표등급에 미달되거나 등급닭고기 생산공정 이행이 안되는 경우 등급표시 금지</li> </ul>	자체품질 관리원 지정 (포장반 책임자)	